



# Ceviche

## Ingredients (per a 1 ració)

125 g de llobarro

¼ de ceba tendra

1 llimona

1 c/s d'oli d'oliva verge extra

Unes quantes fulles de coriandre fresc

### Per a la guarnició:

40 g de blat de moro en conserva

¼ d'alvocat

## Elaboració

1. Demaneu a la peixateria que filetegin el peix i el tallin a daus de 2 cm per 2 cm aproximadament.
2. Talleu la ceba a tires fines i reserveu-la.
3. Piqueu el coriandre.
4. Poseu el peix en un recipient, afegiu-hi la ceba tallada fina, el suc de llimona i una mica de coriandre picat.
5. Barregeu el conjunt, tapeu-ho i deixeu-ho marinar durant cinc minuts a la nevera.
6. Traieu-ho de la nevera i escorreu-ne el suc.
7. Barregeu el suc amb oli d'oliva verge i utilitzeu-lo com a amaniment.
8. Serviu el plat amb el blat de moro i l'alvocat laminat.

## Recomanacions

Si preferiu el peix més cuit, podeu variar el temps de marinat i augmentar-lo fins al punt de cocció desitjat.  
Recordeu que cal congelar el peix abans de servir-lo cru o comprar-lo directament congelat.  
Es pot variar el tipus de peix (llenguado, rap, orada...).